
LA GOLOSA
di Puglia
TUTTO IL BUONO DI CASA TUA



Il tempo sembra essersi fermato;
tradizione, valori di un tempo ormai andato e semplicità;
luoghi in cui, nonostante il progresso, si vive e respira l'aria genuina di paese.

Gioia del Colle è uno di questi posti fuori dal tempo.
Un luogo in cui puoi percepire quella familiare sensazione di casa.
I paesaggi Gioiesi sono dipinti che raccolgono un tripudio di colori e danno vita ad infinite emozioni:

è gioia, è Gioia.

In questo angolo di Mediterraneo, gusti, odori, colori, ti riporteranno a Tutto il Buono di Casa Tua.

It seems that time has stopped here; tradition, values of another period, simplicity, places where it is still possible to breath the genuine air of a small town, notwithstanding the technological progress we are all living.

It is a place where you can still feel at home. The landscape of Gioia can be defines as paintings full of colours able to inspire diverse emotions:

they are Joy, they are Gioia.

In this corner of the Mediterranean basin, flavours, odours and colours will lead you to "Il Buono di Casa Tua".

La Nostra Storia

Il Caseificio La Gioia Bella nasce nel 2009 a Gioia del Colle, in provincia di Bari.
La Golosa di Puglia è il primo marchio del caseificio, un brand che nel tempo ha conquistato un ruolo di protagonista del mercato nazionale e internazionale.
Selezioniamo materie prime di qualità e sottoponiamo l'intera catena produttiva a controlli metico losi: è qui che nasce un prodotto unico nel suo genere per sapore e sicurezza alimentare.
I fatturati in crescita anno su anno rappresentano la continua richiesta dei prodotti La Gioia Bella da parte del mercato. Il tutto, ha visto una crescita sinergica con il comparto confezionamento di circa 5.000 mq che, sommati ai 3.000 mq di produzione, permettono una capacità produttiva di oltre 700 qt di latte al giorno, con una forza lavoro di oltre 100 dipendenti.

The cheese factory "La Gioia Bella" has been founded in 2009 and it is located in Gioia del Colle, Bari. "La Golosa di Puglia" is the first commercial brand which has been created by our cheese factory. Today this brand has been internationally recognised as an important player in the market.
We select raw materials of high quality and this encompass the check related to quality and safety all along our value chain.
This is where we create a product which is unique for both taste and food safety.
The positive increase in our turnover is the concrete demonstration that the market recognizes the value of our products and that there is more and more a market demand for it.
Therefore we have experienced a synergic growth of both the cheese factory and of the packaging division, with 5.000 Sq m devoted to it and 3.000 Sq m devoted to the production.
This allows us to produce everyday more than 700 quintals of milk and to employ more than 100 people.



Indice

08 Burrata
20 Burrata Gourmet
26 Stracciatella
30 Mozzarella
35 Linea DOP
36 Ricotta
38 Linea Delattosati
40 Linea Bio
42 Affumicati
44 Caciocavalli
50 Stagionati
52 Giunco e Giuncata
56 Prodotti Ho.Re.Ca.
60 Linea Frozen
64 Certificazioni
65 Premi



La Burrata

La Burrata è una specialità casearia pugliese realizzata con latte vaccino. La pasta filata racchiude un morbido ripieno di Stracciatella e panna, creando il caratteristico contrasto tra l'esterno compatto e l'interno cremoso. Dal gusto delicato e dalla consistenza avvolgente, è ideale da gustare al naturale e perfetta per arricchire primi piatti, pizze, insalate e preparazioni gourmet.

Burrata is a traditional speciality from Puglia made with cow's milk. Its stretched-curd shell encloses a soft filling of Stracciatella and cream, creating the distinctive contrast between its firm exterior and creamy centre. Delicate in flavour and rich in texture, it is perfect enjoyed on its own or used to enhance pasta dishes, pizzas, salads and gourmet recipes.

100%
LATTE
ITALIANO

La Burratina

La Burratina classica, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Punto di forza del caseificio, la Burrata classica rappresenta l'eccellenza pugliese e il gusto antico della tradizione.

The Burratina classica, a very delicate fresh cheese with spun dough, contains a creamy filling filled with frayed mozzarella and cream. Strenght of the dairy, the Burrata classica represents an excellence of Puglia and the ancient taste of tradition.

+4°C

18 giorni

100g
200g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT

Denominazione Prodotto

Burrata classica, da 100g e da 200g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 939 kj/ 227 Kcal
Grassi (di cui saturi): 20 g (9.3 g)
Carboidrati: 1.1 g
(di cui zuccheri: 1.1 g)
Proteine: 12 g
Sale: 0.85 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 66.2 %
Grasso sul t.q. : 19.6%
Grasso sul s. : 57.99%

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata Caprese

Burrata con pomodoro fresco ciliegino e foglia di basilico pugliese.

Burrata with fresh cherry tomato and a basil leaf directly from Puglia.

+4°C

18 giorni

200g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min 35%, pomodoro 7%, basilico (0.2 mg)

Denominazione Prodotto

Burrata Caprese in bicchiere da 200g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna, pomodoro e basilico)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 821 kj/ 198 Kcal
Grassi (di cui saturi): 17.4 g (10.2 g)
Carboidrati: 1.3 g
(di cui zuccheri: 1.3 g)
Proteine: 10.3 g
Sale: 0.8 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 69,5 %
Grasso sul t.q. : 17.4%
Grasso sul s. : 57.05%

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata alla Menta

Burratina con cuore di menta: la dolcezza
della burrata classica nasconde una piacevole nota di fresco, data dalla foglia di menta racchiusa nel suo cuore.

Burrata with mint heart: the sweet burrata flavor hides a fresh note thanks to the mint in its heart.

+4°C

18 giorni

100g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT, menta

Denominazione Prodotto

Burrata alla menta in bicchiere da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 939 kj/ 227 Kcal
Grassi (di cui saturi): 20 g (9.3 g)
Carboidrati: 1.1 g
(di cui zuccheri: 1.1 g)
Proteine: 12 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 66.2 %
Grasso sul t.q. : 19.6 %
Grasso sul s. : 57.99 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata al Tartufo

La Burrata al tartufo è la raffinata specialità del nostro caseificio, preferita dagli chef e da chi ama la cucina ricercata ma dai sapori semplici e naturali.

Burrata flavored with truffles. Refined speciality of our diary. Favourite by chefs and by who loves gourmet cousine with fine and natural flavors.

+4°C

18 giorni

100g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT, tartufo 3%

Denominazione Prodotto

Burrata al Tartufo in bicchiere da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 947 kj/ 229 Kcal
Grassi (di cui saturi): 20 g (11 g)
Carboidrati: 1.2 g
(di cui zuccheri: 1.2 g)
Proteine: 11 g
Sale: 0.79 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 67.10 %
Grasso sul t.q. : 19.6 %
Grasso sul s. : 60.63 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata al Gorgonzola

Dalla sperimentazione di nuovi gusti e nuovi sapori, nasce la Burrata al Gorgonzola.
Un gusto inconfondibile che mette insieme sapori diversi che si legano armoniosamente.

Burratina al gorgonzola is born by esperimentation of new tastes and new flavors. A unique taste that brings together different flavors blended harmoniously.

+4°C

18 giorni

100g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min. 20%, Gorgonzola DOP

Denominazione Prodotto

Burrata al gorgonzola in bicchiere da 100g (Formaggio fresco a pasta filata, panna e gorgonzola)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 695 kj/ 167 Kcal
Grassi (di cui saturi): 13 g (8.2 g)
Carboidrati: 0.6 g
(di cui zuccheri: 0.6 g)
Proteine: 12 g
Sale: 0.45 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 73.95 %
Grasso sul t.q. : 13 %
Grasso sul s. : 49.90 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata alla Nduja

Burratina morbidissima che racchiude, al suo interno, tutto il sapore della Calabria: il cuore di 'nduja. Quando la Puglia e la Calabria si prendono per mano.

A soft Burrata that contains all the flavor of Calabria: a heart of 'nduja. When Puglia and Calabria join their hands.

+4°C

18 giorni

100g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte intero vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min. 35%, 'nduja piccante min 5% (carne di suino, sale, aromi naturali, finocchietto, peperoncino, acido ascorbico, (E300), nitrito di sodio (E250)

Denominazione Prodotto

Burrata alla 'nduja in bicchiere da 100g (Formaggio fresco a pasta filata, panna e 'nduja)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 944 kj/ 228 Kcal
Grassi (di cui saturi): 19 g (10 g)
Carboidrati: 1.2 g
(di cui zuccheri: 1.2 g)
Proteine: 13 g
Sale: 0.90 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 65.9 %
Grasso sul t.q. : 19 %
Grasso sul s. : 55.71 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata al Pistacchio

La nostra burrata incontra uno degli ingredienti più amati del momento: il pistacchio. Un connubio equilibrato tra la cremosità della burrata classica e il gusto intenso e avvolgente del pistacchio, racchiuso nel suo cuore morbido.

Our burrata meets one of the most loved ingredients in italian cuisine: pistachio. A harmonious blend of the classic burrata's delicate creaminess and the rich, enveloping taste of pistachio, revealed in its soft and luscious heart.

+4°C

12 giorni

125g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella (LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330 e caglio), PANNA UHT 46% e pesto di PISTACCHIO (PISTACCHIO 60%, olio di semi girasole, sale e pepe nero) 4%

Denominazione Prodotto

Formaggio fresco a pasta filata, panna e pesto di pistacchio

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 931kJ / 225kcal
Grassi (di cui saturi): 19 g (11 g)
Carboidrati: 1.4 g
(di cui zuccheri: 1.4 g)
Proteine: 12 g
Sale: 0.60 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 66,30 %
Grasso sul t.q. : 19 %
Grasso sul s. : 56.40 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <10 UFC /g

Burrata alle Cime di Rapa

Un omaggio alla Puglia: la burrata dal cuore cremoso che racchiude il sapore autentico delle cime di rapa: Un incontro irresistibile tra tradizione e territorio.

A tribute to Puglia: a creamy-centered burrata filled with the bold, authentic flavor of turnip greens. A deliciuos fusion of tradition and local taste.

+4°C

18 giorni

100g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte intero vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT 50% e cime di rapa (rapa 54%, acqua e sale)

Denominazione Prodotto

Burrata alle cime di rapa in bicchiere da 100g (Formaggio fresco a pasta filata, panna e cime di rapa)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 944 kJ/ 211 Kcal
Grassi (di cui saturi): 17 g (12 g)
Carboidrati: 1.6 g
(di cui zuccheri: 1.6 g)
Proteine: 13 g
Sale: 0.35 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 65.9 %
Grasso sul t.q. : 19 %
Grasso sul s. : 55.71 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata Cuor di Ricotta

Una golosa Burrata fatta da una veste di Fior di Latte, affumicata al naturale, con morbido e gustoso cuore di ricotta al suo interno. Una squisitezza unica per il palato.

A delicious Burrata, made of a Fior di Latte cover, smoked naturally, with soft and tasty heart of ricotta inside. A delicacy for the palate.

+4°C

18 giorni

100g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), ricotta (siero di latte, latte vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico). Affumicatura al naturale.

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 69.3 %
Grasso sul t.q. : 14 %
Grasso sul s. : 45.6 %

Denominazione Prodotto

RICÒ
Burrata affumicata con cuore di ricotta in bicchiere da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata affumicata e ricotta)

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 776 kj/ 187 Kcal
Grassi (di cui saturi): 14 g (8.6 g)
Carboidrati: 1.2 g
(di cui zuccheri: 1.2 g)
Proteine: 14 g
Sale: 1.5 g

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata Affumicata

Maestosa come il suo aspetto, la Burrata affumicata è una variante tipica della burrata tradizionale pugliese. Il sapore forte e intenso dell'affumicatura, realizzata con trucioli di Faggio, in contrasto con la delicatezza del morbidissimo ripieno, rende Dorata una prelibatezza, una bontà.

Dorata like it's royal aspect, the smoked Burrata is a typical variant of traditional Burrata of Puglia. The strong and intense flavor of smoking, made with beech shavings, in contrast with the delicacy of the soft filling, make Dorata a goodness.

+4°C

18 giorni

100g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min. 20%, Gorgonzola DOP 10% (latte, sale, caglio)

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 65.7 %
Grasso sul t.q. : 17 %
Grasso sul s. : 49.56 %

Denominazione Prodotto

DORATA
Burrata affumicata in bicchiere da 100 g
(Formaggio fresco a pasta filata affumicata e panna)

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 893 kj/ 167 Kcal
Grassi (di cui saturi): 17 g (9.7 g)
Carboidrati: 1.5 g
(di cui zuccheri: 1.5 g)
Proteine: 14 g
Sale: 0.54 g

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Linea Gourmet

Burrata Olive e Maggiorana

La classicità della burrata si scontra con le olive e la maggiorana, per un buonissimo esperimento Gourmet. La Burratina, cremosa e dolce, le olive e la maggiorana, fresche e intense, impreziosiscono di gusto la tradizione pugliese e stuzzicano il palato.

The Burrata classica collides with olives and marjoram, for a delicious Gourmet experiment. The Burratina, creamy and sweet, the olives and marjoram, fresh and intense, embellish the Apulian tradition with taste and tease the palate.

+4°C

18 giorni

100 g

La Golosa di Puglia
Tutto il buono di casa tua
Gourmet

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min. 35%, olive nere (olive, sale, olio di semi di girasole, conservante: E202, stabilizzante: E579) 1%, maggiorana 0.05%.

Denominazione Prodotto

Burrata gourmet in bicchiere da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata e panna, olive e maggiorana)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 811 kj/ 196 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9.6 g)
Carboidrati: 0.9 g
(di cui zuccheri: 0.9 g)
Proteine: 12 g
Sale: 0.47 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 70.6 %
Grasso sul t.q. : 16 %
Grasso sul s. : 54.5 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Linea Gourmet

Burrata ai Ricci di Mare

Al primo morso si è completamente travolti da un'onda fresca dal sapore di sale. Questa è la favolosa sensazione che si prova assaporando la Burrata ai Ricci di Mare: il mare sempre con te!

At the first bite you are completely overwhelmed by a fresh wave with the taste of salt. This is the fabulous feeling that you experience while savoring the Burrata with Sea Urchins: the sea always with you!

+4°C

12 giorni

100 g

La Golosa di Puglia
Tutto il buono di casa tua
Gourmet

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata
(latte vaccino pastorizzato, sale correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT min. 35%, polpa di riccio di mare (uova di riccio di mare, sale) 3%.

Denominazione Prodotto

Burrata con polpa di riccio di mare in bicchiere da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata, panna e polpa di riccio di mare)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 815 kj/ 196 Kcal
Grassi (di cui saturi): 15 g (9.4 g)
Carboidrati: 0.3 g
(di cui zuccheri: 0.3 g)
Proteine: 15 g
Sale: 0.43 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 69 %
Grasso sul t.q. : 15 %
Grasso sul s. : 48.9 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Linea Gourmet

Burrata al gusto Acciughe del Cantabrico e Peperone Crusco

La golosità estrema di questa Burrata Gourmet è assicurata dalle pregiatissime acciughe che crescono nel Mar Cantabrico e dal Peperone Crusco di Senise, l'oro rosso della Basilicata.

The extreme delicacy of this Burrata Gourmet is guaranteed by the very precious anchovies that grow in the Cantabrico Sea and the Crusco Pepper from Senise, the red gold of Basilicata.

+4°C

12 giorni

100 g

La Golosa di Puglia – Tutto il buono di casa tua

Gourmet

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella (latte pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT 35%, filetti di acciughe del Mar Cantabrico (acciughe, olio d'oliva e sale) e peperone crusco di Senise (Peperoni secchi/Capsicum annuum) 90%, olio extravergine d'oliva e sale).

Denominazione Prodotto

Burrata alle acciughe e peperone crusco in bicchiere da 100g
(Formaggio fresco a pasta filata, panna, acciughe e peperone crusco)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 939 kj/ 227 Kcal
Grassi (di cui saturi): 20 g (9.3 g)
Carboidrati: 1.1 g
(di cui zuccheri: 1.1 g)
Proteine: 12 g
Sale: 0.85 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 69 %
Grasso sul t.q. : 15 %
Grasso sul s. : 48.9 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Linea Gourmet

Burrata di Bufala

Burrata con cuore di stracciatella di bufala.
La burrata di bufala è un prodotto fresco e cremoso che racchiude in sé tutta la genuinità e la tradizione della Puglia. Un connubio perfetto tra freschezza e sapore.

Buffalo burrata is a fresh and creamy product that embodies the autenticity and tradition of Puglia. A perfect blend of freshness and flavor.

+4°C

18 giorni

100 g

La Golosa di Puglia – Tutto il buono di casa tua

Gourmet

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Panna 50%, Mozzarella vaccina (latte pastorizzato vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio) e mozzarella bufalina (latte pastorizzato di bufala, sale e caglio) 25%.

Denominazione Prodotto

Burrata di bufala in bicchiere da 200g
(Formaggio fresco a pasta filata, panna)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 216 Kcal
Grassi (di cui saturi): 18 g (11 g)
Carboidrati: 1.4 g
(di cui zuccheri: 1.4 g)
Proteine: 12 g
Sale: 0.57 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 69 %
Grasso sul t.q. : 15 %
Grasso sul s. : 50 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata Preziosa

Un'eccellenza artigianale lavorata a mano, dal cuore cremoso e avvolgente. La Burrata Preziosa si distingue per la sua qualità superiore e la cura con cui viene realizzata ogni giorno, secondo tradizione. Un vero gioiello della Puglia da gustare.

A handcrafted artisanal excellence with a creamy, enveloping heart. Burrata Preziosa stands out for its superior quality and the meticulous care with which it is made every day, following tradition. A true jewel of Puglia to be savored.

+4°C

18 giorni

100g

Preziosa

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella (latte intero vaccino, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT 50%

Denominazione Prodotto

Burrata, formaggio fresco a pasta filata e panna.

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 944 kj/ 227 Kcal
Grassi (di cui saturi): 20 g (9,3 g)
Carboidrati: 1.1 g
(di cui zuccheri: 1.1 g)
Proteine: 12 g
Sale: 0.85 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 65.9 %
Grasso sul t.q. : 19 %
Grasso sul s. : 50 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.: Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Burrata in Foglia



Tutto il buono di casa tua



La Stracciatella

La Stracciatella è il ripieno cremoso della Burrata, una specialità fresca tipica pugliese nata dall'unione di morbidi straccetti di pasta filata e panna fresca di latte vaccino. Cremosa e dal gusto delicato, è perfetta da gustare al naturale o come ingrediente capace di esaltare ogni ricetta.

Stracciatella is the creamy heart of Burrata, a traditional fresh speciality from Puglia made by combining soft strands of stretched curd cheese with fresh cow's milk cream. Creamy and delicate in flavour, it is perfect enjoyed on its own or as an ingredient that enhances every recipe.

100%
LATTE
ITALIANO

Stracciatella Classica

Formaggio fresco tipico pugliese composto da straccetti di mozzarella e panna fresca, dalla consistenza morbida e delicata, oggi diffusa in tutta Italia per via della sua irresistibile bontà.

Fresh typical Puglia cheese made up of strips of mozzarella and fresh cream, with a soft and delicate texture, widespread today throughout Italy thanks to its irresistible goodness.

+4°C

12 giorni

100 g
150 g
200 g
250 g
500 g
1 kg
3 kg

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Mozzarella sfilacciata (latte, sale, correttore di acidità: E330, caglio), panna UHT

Denominazione Prodotto

Stracciatella
(Formaggio fresco a pasta filata e panna)

Informazioni nutrizionali (per 100g di prodotto)

Valore energetico: 957 kj/ 231 Kcal
Grassi (di cui saturi): 21 g (12 g)
Carboidrati: 1.7 g
(di cui zuccheri: 1.7 g)
Proteine: 8.9 g
Sale: 1.1 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per 100g di prodotto)

Umidità: 67.3%
Grasso sul t.q. : 21%
Grasso sul s. : 64.2%

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Stracciatella al Pistacchio



Stracciatella alla Nduja



Stracciatella al Tartufo



Stracciatella Affumicata



Stracciatella al Gorgonzola





La Mozzarella

Artigianalità è la parola chiave: i nostri latticini vengono realizzati uno ad uno, da artigiani esperti dotati di grande manualità, come vuole la tradizione pugliese.
Solo fatti a mano...

Handcrafted is the key word: our products are made one by one, with great dexterity, according to the tradition of Puglia. Just handmade...

100% LATTE ITALIANO

Il Nodino

Ha il gusto della Puglia antica, proprio perché è realizzato a mano nel nostro caseificio, dai nostri mastri casari. La loro esperienza e manualità, garantisce il sapore autentico della tradizione. Completano la gamma dei “fatti a mano” Spigoletta, Treccia, Treccione, Quadrifoglio e Scamorza in acqua.

It has the taste of Ancient Puglia, because it’s handmade in our dairy, by our master cheesemakers. Their experience and dexterity guarantees the authentic taste of tradition. Spigoletta, Treccia, Treccione, Quadrifoglio and in water Scamorza complete the choice of handcrafted products.

+4 °C

15 giorni

250 g
500 g
1 kg
3 kg

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Latte, sale, correttore di acidità:
E330, caglio)

Denominazione Prodotto

Nodino
(Formaggio fresco a pasta filata)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 908 kj/ 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9.2 g)
Carboidrati: 0.7 g
(di cui zuccheri: 0.7 g)
Proteine: 18 g
Sale: 0.53 g

Caratteristiche chimiche all’origine (per100g di prodotto)

Umidità: 63.9 %
Grasso sul t.q. : 15.9 %
Grasso sul s. : 44.04 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Mozzarella Fior di Latte

Il Fior di Latte è l’orgoglio della tradizione casearia di Gioia del Colle. Preparato esclusivamente con latte vaccino intero locale, il nostro Fior di Latte è un prodotto di assoluta qualità, parte integrante del patrimonio lattiero caseario de La Golosa di Puglia.

Fior di latte is the pride of Gioia del Colle's dairy tradition. Exclusively prepared with local cow's full-fat milk, it’s an absolute typical product of La Golosa di Puglia.

+4 °C

15 giorni

100 g
250 g

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Latte, sale, correttore di acidità:
E330, caglio

Denominazione Prodotto

Fior di Latte
(Formaggio fresco a pasta filata)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 908 kj/ 218 Kcal
Grassi (di cui saturi): 16 g (9.2 g)
Carboidrati: 0.7 g
(di cui zuccheri: 0.7 g)
Proteine: 18 g
Sale: 0.53 g

Caratteristiche chimiche all’origine (per100g di prodotto)

Umidità: 63.9 %
Grasso sul t.q. : 15.9 %
Grasso sul s. : 44.04 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g



Perline



Spigolette



Quadrifoglio



Bocconcini alla Panna



Ciliegine



Trecce



Treccione

Linea DOP

La Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P. si presenta in tre diverse forme: sferoidale, nodo e treccia. Rappresenta l'evoluzione e l'applicazione di tecniche di caseificazione storiche, radicate nel territorio di alcuni comuni di Puglia e Basilicata. La D.O.P. di Gioia del Colle possiede, pertanto, alcune caratteristiche specifiche che la legano al suo territorio a partire dagli allevamenti autoctoni e dalla loro alimentazione naturale: il latte proviene da allevamenti di vacche con pascolamento obbligatorio per almeno 150 giorni all'anno. Per l'alimentazione del bestiame si utilizza una base foraggera proveniente dalla zona della Murgia per almeno il 60% della sostanza secca. L'utilizzo di siero-innesto rappresenta l'impronta digitale della "Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P.", influenzando le caratteristiche organolettiche (odore e aroma) di ciascuna produzione. Infine, l'impiego di tecniche di caseificazione tradizionale garantisce il rispetto delle specificità del territorio.



Nodino DOP



Treccia DOP



Mozzarella DOP

The Mozzarella of Gioia del Colle D.O.P. can be presented in three different forms: spheroidal, knot and braid. It represents the evolution and application of historical cheese making techniques, rooted in the local area, in the geographical area of some municipalities of Puglia and Basilicata. The D.O.P. di Gioia del Colle therefore has specific characteristics that bind it to its territory making it unique: native farms and their natural diet: the milk comes from cow farms with mandatory grazing for at year. For the feeding of the cattle there must be least 150 days a grazing for at least 150 days a year. For the feeding of the cattle there must be a ration rich in fodder base from the Murgia area for at least 60% of the dry matter; the use of whey-grafi, which represents the fingerprint of the "Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P.", influencing the organoleptic characteristics (smell and aroma) of each production; the traditional cheese making technique.



La Ricotta

La Ricotta fresca viene prodotta col nostro latte proveniente dalla Murgia pugliese,
seguendo un metodo di lavorazione classico.
Ottima da sola, come condimento, contorno o lavorata in un buonissimo dolce.

Our fresh Ricotta is produced following the handmade, with our milk, from the Apulian Murgia.
Excellent alone, as a condiment, side dish or worked in a delicious dessert.

+4 °C

12 giorni

100 g
250 g
300 g
500 g
1,6 kg

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti

Siero di latte, latte vaccino pastorizzato, sale, acido lattico, correttore di acidità: E330

Denominazione Prodotto

Ricotta

Informazioni nutrizionali (per 100g di prodotto)

Valore energetico: 505 kj/ 122 Kcal
Grassi (di cui saturi): 9.8 g (5.5 g)
Carboidrati: 1.2 g
(di cui zuccheri: 1.2 g)
Proteine: 7.2 g
Sale: 0.84 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per 100g di prodotto)

Umidità: 79.9 %
Grasso sul t.q. : 9.8 %
Grasso sul s. : 48.7 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Linea Delattosati

Linea di formaggi Senza Lattosio dedicata agli intolleranti, frutto della ricerca continua e dell'accurata attenzione che La Golosa di Puglia riserva alle esigenze dei consumatori. Sono realizzati artigianalmente nel nostro caseificio con latte 100% pugliese proveniente dai nostri allevamenti. Con i Senza Lattosio il piacere dei latticini freschi è per tutti.

Lactose-free cheese line dedicated to the intolerant, the result of continuous research and careful attention that La Golosa di Puglia reserves to the needs of consumers. Handcrafted in our dairy with 100% Pugliese milk, coming from our farms, with the Lactose Free everyone can taste the pleasure of fresh dairy products.

La Golosa di Puglia – Tutto il buono di casa tua
Delattosati

100% LATTE ITALIANO



Stracciatella



Burrata



Nodini



Fior di Latte



Perline



Spizzico Bianco e Affumicato

Linea Bio

La linea di prodotti biologici nata dall'amore per la natura, per le cose buone e per i sapori autentici di una volta: è fatta di latte 100% pugliese, proveniente esclusivamente da pascoli biologici delle nostre Murge.

The organic line of products that comes from the love of nature, of good things, authentic flavors of the past: made of 100% milk of Puglia, coming exclusively from organic pastures of Murge of Puglia.

IT-BIO-007 Agricoltura Italia
bioagricert

La Golosa di Puglia
Tutto il buono di casa tua
Bio

100% LATTE ITALIANO



Stracciatella

Burrata

Fior di Latte

Treccia

Scamorza Bianca e Affumicata

Gli Affumicati

Realizzati con lo stesso impasto, gli Spizzico, le Piattelle e i Bastoncini rappresentano tre forme diverse di uno stesso prodotto, pensato per offrire versatilità e gusto in ogni occasione. Disponibili nella versione bianca, dal sapore delicato e naturale, o affumicata, dal profumo intenso e deciso, sono ideali come aperitivo, antipasto o accompagnamento a piatti freddi.

Made from the same dough, Spizzico, Piattellle, and Bastoncini offer three different shapes of a single product, designed to bring versatility and flavour to any occasion. Available in a white version, with a delicate and natural taste, or a smoked version, with a rich and distinctive aroma, they are perfect as an appetizer, starter, or accompaniment to cold dishes.

100% LATTE ITALIANO



Piattelle



Perline



Spizzico



Bastoncini



I Caciocavalli

Il Caciocavallo nasce come simbolo di un sapere tramandato. Dalla lavorazione alla stagionatura, ogni forma viene seguita con passione e attenzione per preservare un gusto autentico e la ricchezza della migliore tradizione casearia pugliese.

Caciocavallo is born as a symbol of a tradition passed down through generations. From the production process to the ageing stage, each wheel is carefully followed with passion and attention to preserve its authentic flavour and the richness of the finest Apulian cheesemaking tradition.

100% LATTE ITALIANO

Caciocavallo

Tra i nostri formaggi stagionati, il Caciocavallo, nelle varianti bianca e affumicata, è sicuramente uno dei più apprezzati. Modellato a mano dai nostri mastri casari, nel 2019 e nel 2020 ha conseguito l'importante premio Quality Award, conferito dai consumatori.

Between our aged cheeses, Caciocavallo, in white and smoked variants, is certainly one of the most appreciated. Shaped by hand by our master cheese makers, in 2019 and 2020 it received the important Quality Award, conferred by consumers.



Ingredienti

Latte Crudo, Sale, Caglio,
Fermenti Lattici

Denominazione Prodotto

Caciocavallo stagionato bianco 1,5 kg
(Formaggio a pasta filata a media stagionatura)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 1258 kj/ 302 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22 g (13 g)
Carboidrati: 0.1 g
(di cui zuccheri: 0.1 g)
Proteine: 26 g
Sale: 2.1 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 47.9 %
Grasso sul t.q. : 22 %
Grasso sul s. : 43.8 %

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Caciogrotta

Caciogrotta, il Caciocavallo stagionato in grotta, ha ricevuto il premio Sapore dell'anno 2018, il Quality Award 2019 e 2020.

Caciogrotta, in cave seasoned Caciocavallo, received the Sapore dell'anno 2018 Award, The Quality Award 2019 and 2020.



Ingredienti

Latte crudo, sale, caglio,
fermenti lattici

Denominazione Prodotto

Caciocavallo affinato in grotta
(Formaggio a pasta filata a medio-lunga stagionatura)

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 1258 kj/ 302 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22 g (13 g)
Carboidrati: 0.1 g
(di cui zuccheri: 0.1 g)
Proteine: 26 g
Sale: 2.1 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 47.9 %
Grasso sul t.q. : 22 %
Grasso sul s. : 43.8 %

Stagionatura

180- 240 giorni

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Caciocchiato

Fa parte della produzione dei formaggi stagionati del Sud Italia e, in particolare, della Puglia.
Il nostro Caciocchiato è realizzato seguendo la ricetta tradizionale pugliese.

Capasone Occhiato is part of the production of aged cheeses from Southern Italy and, in particular, from Puglia. Our Caciocchiato is made according to the Apulian tradition.



Ingredienti

Latte, Sale, Caglio,
Fermenti Lattici

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 31.3 %
Grasso sul t.q. : 30.4 %
Grasso sul s. : 45.8 %

Denominazione Prodotto

Caciocchiato 2.7 kg
(Formaggio a pasta filata)

Stagionatura

60 giorni

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 1948 kj/ 466 Kcal
Grassi: 30.4 g
Carboidrati: 0.2 g
Proteine: 35.8 g

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Caciocavallo Tartufato

Il forte sapore del tartufo contamina di gusto il Caciocavallo. Nasce così Donato, il Caciocavallo Tartufato, un'esplosione di sapore, intensità e note forti per il gioiellino dei formaggi.
Premiato Quality Award 2019 e 2020.

The strong flavor of truffles contaminate the Caciocavallo.
Thus comes Donato, the Truffled Caciocavallo, an explosion of flavor, intensity and strong notes for the jewel of cheese.



Ingredienti

Latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici, tartufo (tuber aestivum) 3%, (tartufo, olio extravergine di oliva, aromi)

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)

Umidità: 47.9 %
Grasso sul t.q. : 22 %
Grasso sul s. : 43.8 %

Denominazione Prodotto

Caciocavallo al tartufo donato
(Formaggio a pasta filata semi-stagionato)

Valori chimici

Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Stagionatura

90 giorni

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)

Valore energetico: 1258 kj/ 302 Kcal
Grassi (di cui saturi): 22 g (13 g)
Carboidrati: 0.1 g
(di cui zuccheri: 0.1 g)
Proteine: 26 g
Sale: 2.1 g

Valori microbiologici

Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Gli Stagionati

Curati e coccolati, i nostri Stagionati sono gioielli che riposano, maturano e accrescono la loro bontà, regalando attimi di intenso piacere a ogni morso.

Cared for and cuddled, our Stagionati are jewels that rest, grow, mature their goodness and give you moments of intense pleasure at every taste.

100% LATTE ITALIANO



Cacioricotta



Campana



Giunco e Giuncata

Formaggi freschi e genuini che devono il loro nome e la loro forma dal giunco utilizzato anticamente nella produzione e conservazione dei formaggi. La giuncata è una specialità casearia pugliese, nutriente e buonissima.

Fresh and genuine cheeses that have these names and these shapes thanks to the rush used, in ancient times, in the production and preservation of cheeses.
The Giuncata is a nutritious and delicious Apulian cheese specialty.

100%
LATTE
ITALIANO

Il Giunco

È uno dei formaggi più antichi della tradizione pugliese. Il suo nome deriva dal giunco in cui veniva posizionato per la conservazione. Morbido e gustoso, in passato veniva consumato a colazione per il suo grandissimo potere energizzante.

Giuncata is one of the oldest cheeses of the Apulian tradition, its name derives from the rush in which it was placed for conservation.
Soft and tasty, it was, in the past, consumed at breakfast for its great energizing power.

+4°C

12 giorni

1,5 Kg

100% LATTE ITALIANO



Ingredienti
Latte, sale, caglio

Denominazione Prodotto
Giunco Bianco 1,5 kg

Informazioni nutrizionali (per100g di prodotto)
Valore energetico: 746 kj/ 180 Kcal
Grassi (di cui saturi): 14 g (7 g)
Carboidrati: 3.4 g
(di cui zuccheri: 3.4 g)
Proteine: 10 g
Sale: 0.77 g

Caratteristiche chimiche all'origine (per100g di prodotto)
Umidità: 70.9 %
Grasso sul t.q. : 13.6 %
Grasso sul s. : 46.7 %

Valori chimici
Aflatossine: <0.015 µg/kg
Pesticidi: <0.010 mg/kg
Metalli pesanti: <0.010 mg/kg

Valori microbiologici
Salmonella spp.:Assenti in 25 g
E.coli: <100 UFC/g
Listeria monocytogenes: assente / 25 g
Staphylococcus aureus: <100 UFC /g

Le Giuncate

Formaggio fresco e genuino, deve il suo nome e la sua forma dal giunco, utilizzato anticamente nella produzione e conservazione dei formaggi. La giuncata è una nutriente e buonissima specialità casearia pugliese, disponibile anche con farcita di rucola e con peperoncino.

Fresh, wholesome cheese, it takes its name and shape from the rush reeds historically used in cheese production and preservation. Giuncata is a nutritious and delicious dairy specialty from Puglia, also available with arugula or chili pepper fillings.

Giuncata Classica





Giuncata alla Rucola

Giuncata al Peperoncino





Ho.Re.Ca.

L'HoReCa, acronimo di Hotellerie-Restaurant-Catering, è un canale distributivo al quale dedichiamo da sempre grande attenzione, attraverso un'accurata ricerca e selezione delle materie prime.

HoReCa acronym of Hotellerie-Restaurant-Catering, distribution channels to which we have always dedicated great attention, quality and selection of raw materials.

La Golosa di Puglia
Tutto il buono di casa tua
Ho.Re.Ca.

100% LATTE ITALIANO

Cubettata

1 kg
3 kg

Scelta dai migliori chef italiani, la Cubettata è un prodotto di una bontà inconfondibile, all'altezza dei più elevati standard qualitativi.

Chosen by the best Italian chefs, a product that meets the highest expectations, high quality standards and unmistakable goodness.

Julienne

1 kg
3 kg

Per rispondere alle richieste dei clienti, proponiamo la Mozzarella tagliata tipo Julienne offrendo molteplici vantaggi: la resa qualitativa, la praticità d'uso e il dosaggio.

Chosen by the best Italian chefs, a product that meets the highest expectations, high quality standards and unmistakable goodness.

Mozzarella per Pizza

1 kg
3 kg

È lei la Regina della vostra pizza, è il segreto che garantisce la perfetta riuscita di una pizza buonissima. La mozzarella per pizza contiene meno acqua, motivo per il quale la pizza non risulterà bruciata sul cornicione e acquosa al centro.

She is the Queen of your pizza, the secret that guarantees the perfect success of a delicious pizza. The mozzarella for pizza contains less water, which is why the pizza will not be burned on the ledge and watery in the center.

Taglio Fiammifero

1 kg
3 kg

Listarelle di mozzarella sottili e uniformi, ideali per una distribuzione omogenea e una perfetta resa in cottura sulla pizza.

Thin and uniform mozzarella strips, ideal for even distribution and perfect performance when baked on pizza.

Taglio Napoli

1 kg
3 kg

Un taglio più corposo e tradizionale, pensato per esaltare il gusto della mozzarella e garantire una filatura morbida e avvolgente.

A thicker and more traditional cut, designed to enhance the mozzarella's flavour and ensure a soft, stretchy texture.

Filoni

1 kg
3 kg

Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale ed è ideale per la linea ristorazione e pizzerie.

Our filone is a spun paste cheese, produced directly from cow's curdled milk; it has an exceptional taste and is ideal for the catering and pizzeria line.



Linea Frozen

Tutti i prodotti FROZEN conservano la loro bontà naturale, le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali, e il loro sapore inconfondibile. I prodotti sono realizzati con latte 100% pugliese, seguendo le lavorazioni tradizionali e artigianali.

All FROZEN products preserve their natural goodness, their organoleptic and nutritional characteristics, their unmistakable flavor. Products made with 100% Pugliese milk, following traditional and artisan processes.

La Golosa di Puglia
Tutto il buono di casa tua
Frozen

100% LATTE ITALIANO



Burrata

1 kg
3 kg

Fatta con latte di mucca, dalla forma di una nuvola, candida, liscia e morbida, la burrata è divenuta popolare in tutta Italia e poi nel mondo, come uno dei prodotti tipici più gustosi e riconoscibili della ricca tradizione culinaria pugliese.

It is made with cow's milk and has the shape of a cloud, white, smooth and soft, burrata has quickly become popular throughout Italy and then in the world, as one of the tas tiest and recognizable typical products of the rich culinary tradition of Puglia.



1 kg
3 kg

Ricotta

La Ricotta viene prodotta con il nostro latte seguendo la lavorazione classica. Ottima da sola, come condimento, contorno o lavorata in un buonissimo dolce.

Our Ricotta is produced following the handmade, with our milk. Excellent alone, as a condiment, side dish or worked in a delicious dessert.



Mozzarella per Pizza

1 kg
3 kg

La Ricotta viene prodotta con il nostro latte seguendo la lavorazione classica. Ottima da sola, come condimento, contorno o lavorata in un buonissimo dolce.

Our Ricotta is produced following the handmade, with our milk. Excellent alone, as a condiment, side dish or worked in a delicious dessert.



1 kg
3 kg

Julienne

La Mozzarella Julienne ha molteplici vantaggi: resa qualitativa, praticità d'uso dimostrata dall'ottimizzazione dei tempi e dosaggio.

Mozzarella Julienne has multiple advantages: qualitative yield, convenience showed by time optimization and dosage.



Cubettata

1 kg
3 kg

La nostra Cubettata è un ingrediente unico che non può mancare nelle cucine dei migliori ristoranti stellati. Ideale per tutte le preparazioni dalla pasta alla pizza, dalle insalate ai piatti freddi.

Our Cubettata is a unique ingredient needed in the kitchens of the best restaurants. Ideal for all preparations from pasta to pizza, salads and cold dishes.



1 kg
3 kg

Taglio Napoli

Un taglio più corposo e tradizionale, pensato per esaltare il gusto della mozzarella e garantire una filatura morbida e avvolgente.

A thicker and more traditional cut, designed to enhance the mozzarella's flavour and ensure a soft, stretchy texture.



1 kg
3 kg

Taglio Fiammifero

Listarelle di mozzarella sottili e uniformi, ideali per una distribuzione omogenea e una perfetta resa in cottura sulla pizza.

Thin and uniform mozzarella strips, ideal for even distribution and perfect performance when baked on pizza.



1 kg
2 kg

Filoni

Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, idcale per il consumo in larga scala e per essere affettato e dosato per la linea ristorazione e pizzerie.

Our filone is a pasta filata cheese, Ideal for a large scale use and to be sliced and dosed for the catering and pizzeria line.

Le nostre linee

La Golosa di Puglia
Tutto il buono di casa tua

La Golosa di Puglia — Gourmet

La Golosa di Puglia — Frozen

La Golosa di Puglia — Bio

La Golosa di Puglia — Delattosati

La Golosa di Puglia — Ho.Re.Ca.

Certificazioni

IFS Food

FDA U.S. Food and Drug Administration

BRCGS Food Safety Certificated

IT-BIO-007 Agricoltura Italia — bioagricert

Denominazione d'Origine Protetta

Halal Food Council of Europe — Halal

I nostri Premi

2026
Quality Award 2026
Pistachio Burrata: a fresh, velvety burrata paired with a smooth, aromatic pistachio cream. The delicate sweetness of the cheese blends with the rich, nutty depth of the pistachio, creating an elegant and indulgent combination ideal as a refined starter or a dish to share.

2025
Quality Award 2025
High quality awards for the Preziosa Burrata.

2020
Quality Award 2020
High quality awards for the gourmet burrata with Anchovies and Crusco Peppers and for the entire Caciocavalli line, consisting of Caciocavallo Bianco, smoked Caciocavallo, Donato Caciocavallo with truffles and Caciocavallo di Grotta.

2019
International Cheese & Dairy Awards 2019
Award for Cheese with additives, dairy products awarded to Burrata Caprese for flavor and product innovation in an icon of the Apulian tradition.

2019
International Cheese & Dairy Awards 2019
Award for the quality of Burrata di Bufala and for the quality of the product at an international level.

2019
Quality Award 2019
High quality awards for the Burrata in leaf and for the entire Caciocavalli line, (Caciocavallo Bianco, smoked Caciocavallo, Donato Cacioca- vallo with truffles and Caciocavallo di Grotta).

2018
Puglia Food Awards 2018
The Oscar dedicated to Apulian agri-food excellence.

2018
Sapore dell'Anno Bio 2018
Consumers have awarded this recognition to the Burrata Biogioia.

2018
Sapore dell'Anno 2018
Consumers have awarded this recognition to the Caciogrotta.

2017
First Place #Atuttobrand2017
The mia stracciatella is first classified in the packaging category of the annual award orga- nized on the occasion of TUTTO FOOD 2017 in Milan, for the creative idea of

LA GOLOSA di Puglia

TUTTO IL BUONO DI CASA TUA

Caseificio La Gioia Bella S.r.l.
Via F.Gisotti, 7 - 70023 Gioia del Colle (BA)
+39 080 3433234
info@lagolosadipuglia.it

lagolosadipuglia.it
P.Iva **06964330721**
SDI: **5RUO82D**

MAGISTRO & CREATIVI ASSOCIATI



Caseificio La Gioia Bella S.r.l.

Via F.Gisotti, 7 - 70023 Gioia del Colle (BA)
+39 080 3433234
info@lagolosadipuglia.it

lagolosadipuglia.it

P.Iva **06964330721**
SDI: **5RUO82D**

LA GOLOSA di Puglia
TUTTO IL BUONO DI CASA TUA

MAGISTRO
CREATIVI ASSOCIATI